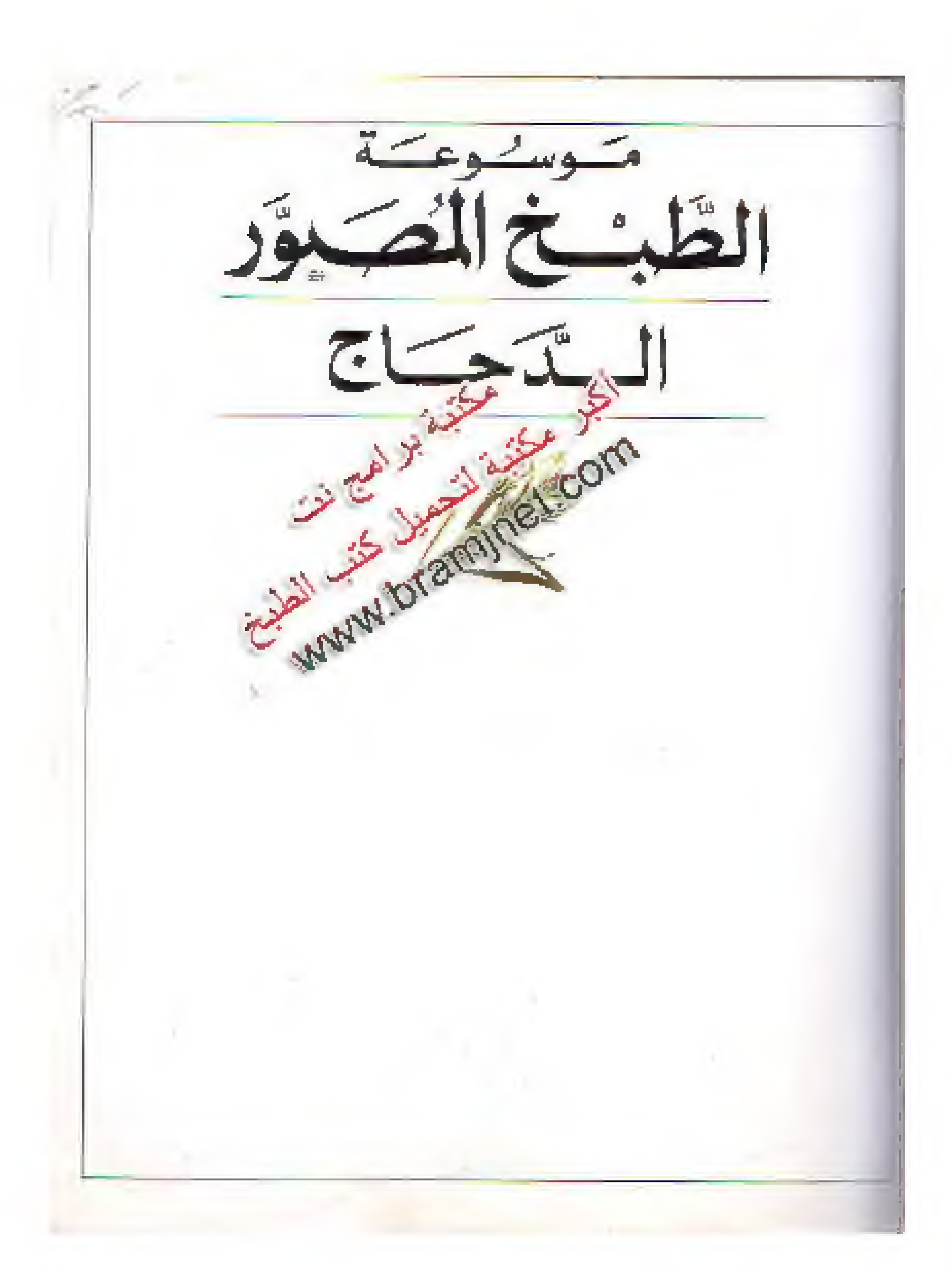
صلوا على خير البشر
وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

صلى الله عليه وسلم

اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ


موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
دليلك ... خطوة خطوة
لإعداد أطايب عالمية بنجاح متجدد
الطهي
Cooking



موسوعة

الطبخ المصور

الدجاج

موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج



إعداد
عبد الهادي عبلة

مكتبة ... ناشرون



مكتبة لبنان ناشرون

[illegible]

الطبعة الأولى ١٩٩٧

طبع في لبنان

رقم الكتاب [illegible]

مكتبة القراءة

موسوعة الطبخ المصور

١. الدجاج
٢. اللحوم
٣. حلويات الفاكهة
٤. حلويات الشوكولاتة
٥. الخضار
٦. المقبلات

حرصًا على أن تعمّ الفائدة أكبر عدد ممكن من الناس في مختلف أنحاء العالم العربي، فإننا قد أضفنا في نهاية الكتاب الملحقين التاليين:

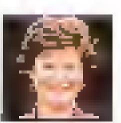
- **دليلك إلى مفردات المطبخ**، نعرّف فيه بعض المفردات التي قد يختلف استخدامها بين بلد عربي وآخر.
- **المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة**، جدول نحدد فيه المقاييس والمعايير المختلفة، لتسهيل عملية إعداد الطعام وإنجاحها.

المحتويات



الدّجاج

طريقة الطّبخ المصوّر



آن ويلان

أعلمت من إن أحببت الدجاج وسلسلة الطبخ المصوّر. هذه المجلّدات مصمّمة لتقدّم كلّ الطّبخ التي أمكن أن تقدّمها وأعلّمها بالمعلومات أنها أعرف عندها استطيع بها أن أقدّم معك أساسيات الطبخ ومعاني المطبخة دون أن أكون معك بالمطبخ تماماً أراقبك من فوق كتفك.

المعدّات والأواني

الأدوات والأواني والمعدّات قلّما ما تحدّد إذا كان باستطاعتك طبخ طبق معيّن. ولذلك في طريقة الطبخ المصوّر توضّح كلّ شيء تحتاجين إليه في بداية كلّ وصفة، مثل المقادير الأولى اللازمة لطبخ الوصفة وعدد الحصص التي ستحضّرينها ووقت الطّبخ الفعلي وعدد الخطوات التي ستقومين بها. عندما تبدئين بالطّبخ، ستجدين أنّ مدّة التحضير والطّبخ مقسّمة بحسب مراحل الإعداد. ولكلّ مرحلة لها رمز بالألوان. وكلّ مرحلة تقسم بالصّور مع كلّ توجيه، ولأنّ كلّ خطوة، لن تخطئي في تنفيذ مرة ما تطبخين به وتماماً تعرفين به وكيف يجب أن يبدو.

الصّولة

[illegible]

لقد صمّمتُ الكتاب وصفات وأفكاراً مفيدة تحت عنوان "حول أيّة" هذه الإرشادات يمكن أن تشرح حقّة أو آلة مثلاً، أو يمكن أن تشرح سبب استعمال طريقة معيّنة، أو تشرح نصيحة لإتقان أسلوب معيّن. ومعظمها، إذا كانت هناك مرحلة حاسمة في وصفة يمكن أن تقع فيها الأخطاء، لقد نبّهت لتجنّب الشّرّ في عبارات خطيرة [illegible].

الكثير من الطّبخ يشرح لأيّ سبب تفصيل بعض الأواني والأدوات أو كيف يجب أن يبدو الطّعام في تلك المرحلة من الطّبخ. وبما أنّ الطّبخ يشهّي، تجدين صورة للطّبق النّهائي ومقترحات للتقديم في نهاية كلّ وصفة.

وبفضل هذه المعلومات كلّها لا يمكنك أن تخطئي. لذلك، أرجو أن ترافقيني إلى المطبخ لنطبخ معاً بعض أطيب أطباق الدّجاج المختارة.

لماذا الدَّجاج؟

[illegible]

اختيار الوَصفة

[illegible]

طيور كاملة

[illegible]

[illegible]

قِطَع الدَّجاج

[illegible]

لحم الدّجاج المطبوخ

صدور الدّجاج



الأدوات والأواني

[illegible]

المواد

[illegible]

الأساليب

[illegible]



[illegible]

دجاج
شاتو دي فيي

الأدوات والأواني



ترتيب العمل

التحضير المسبق

قائمة المشروبات





تحضير الدجاجة

١ [illegible] على [illegible] الزبدة [illegible]

كيفية تقسيم [illegible] الدجاج

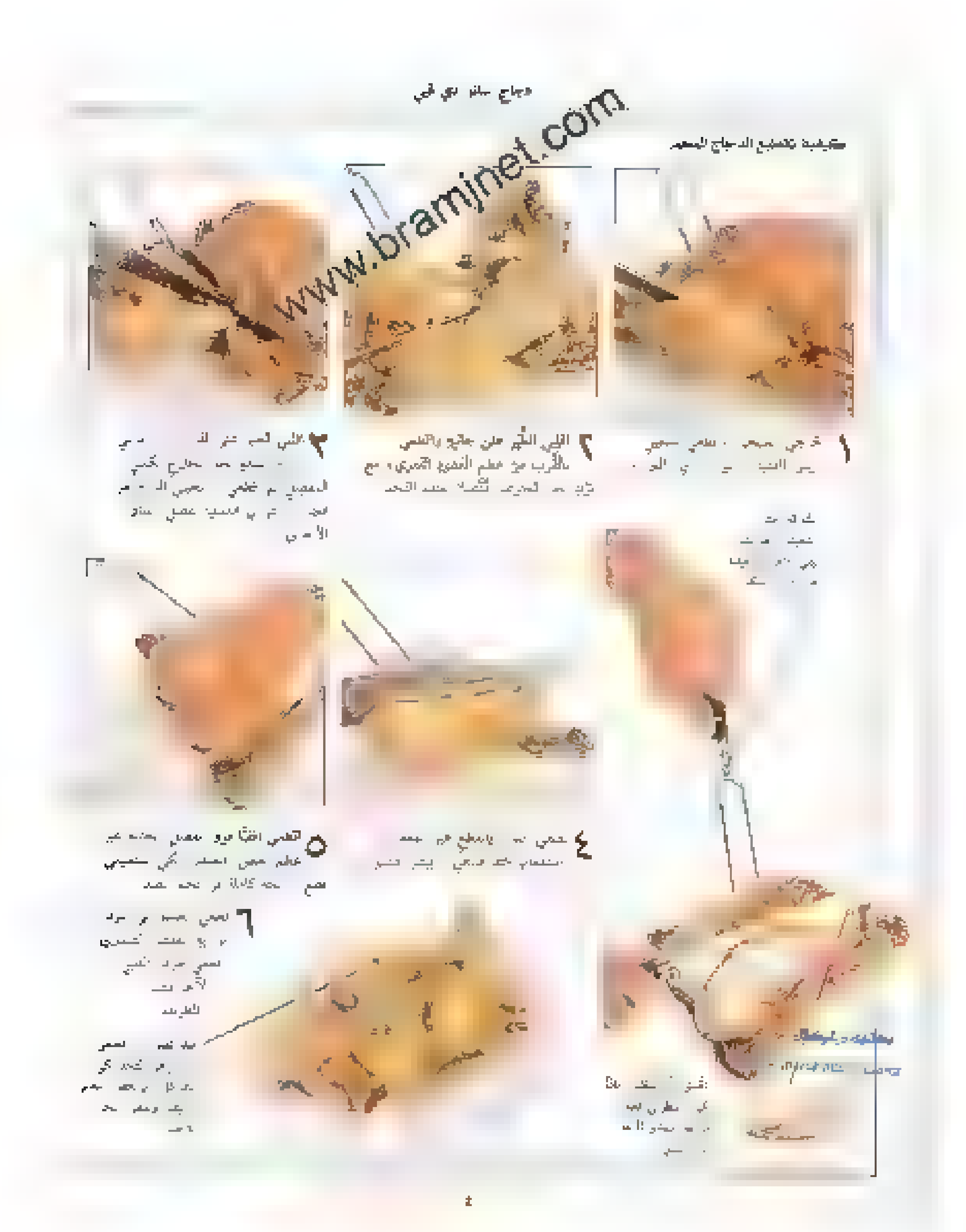
٢ حمّري الدجاجة في الفرن الحار لمدة [illegible] مع ترطيبها بالعصارات في الصينية [illegible]

٣ [illegible]



10 تقديم

طريقة تقطيع الدجاج المحمر



تنويعات

للدجاج المحمّر مع الثوم



تنويعات

دجاج محمّر بالليمون





[illegible]

تنويعات

دجاج محمّر بالليمون و[illegible] المصرية

[illegible]

سيقانُ الدَّجاج المبهَّرةُ

مع سلطة البطاطا









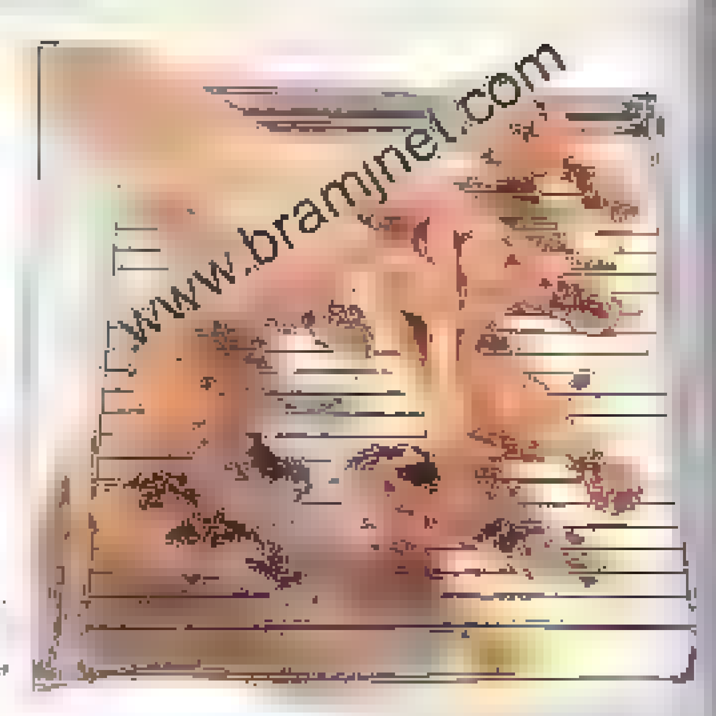
تنويعات

أجنحة الدجاج مبهرة

[illegible]



[illegible] الأجنحة [illegible]



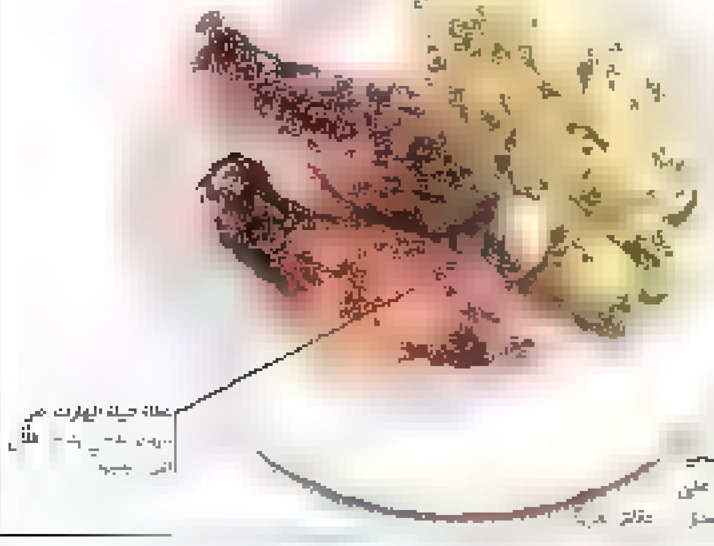
٥ [illegible] سيقان الدجاج [illegible]

التقديم

[illegible] سلطة البطاطا [illegible]

التحضير المسبق

يمكن تحضير سيقان الدجاج وسلطة البطاطا قبل يوم من تقديمها [illegible] في البراد [illegible]



الدَّجاجُ المرَّاكشيُّ المشويُّ مع البهارات




تحضير العناصر الأخرى
www.bramjnet.com


www.bramjnet.com

تنويعات

الدجاج المراكشي مع الباذنجان



٣ غطي الطاجين والطبيه في الفرن لتحمر سبقاً حتى تصبح الدجاجة [illegible]

التقديم [illegible]

كباب الدّجاج الإندونيسي





تحضير صلصة الفستق



تحضير وطبخ الكباب

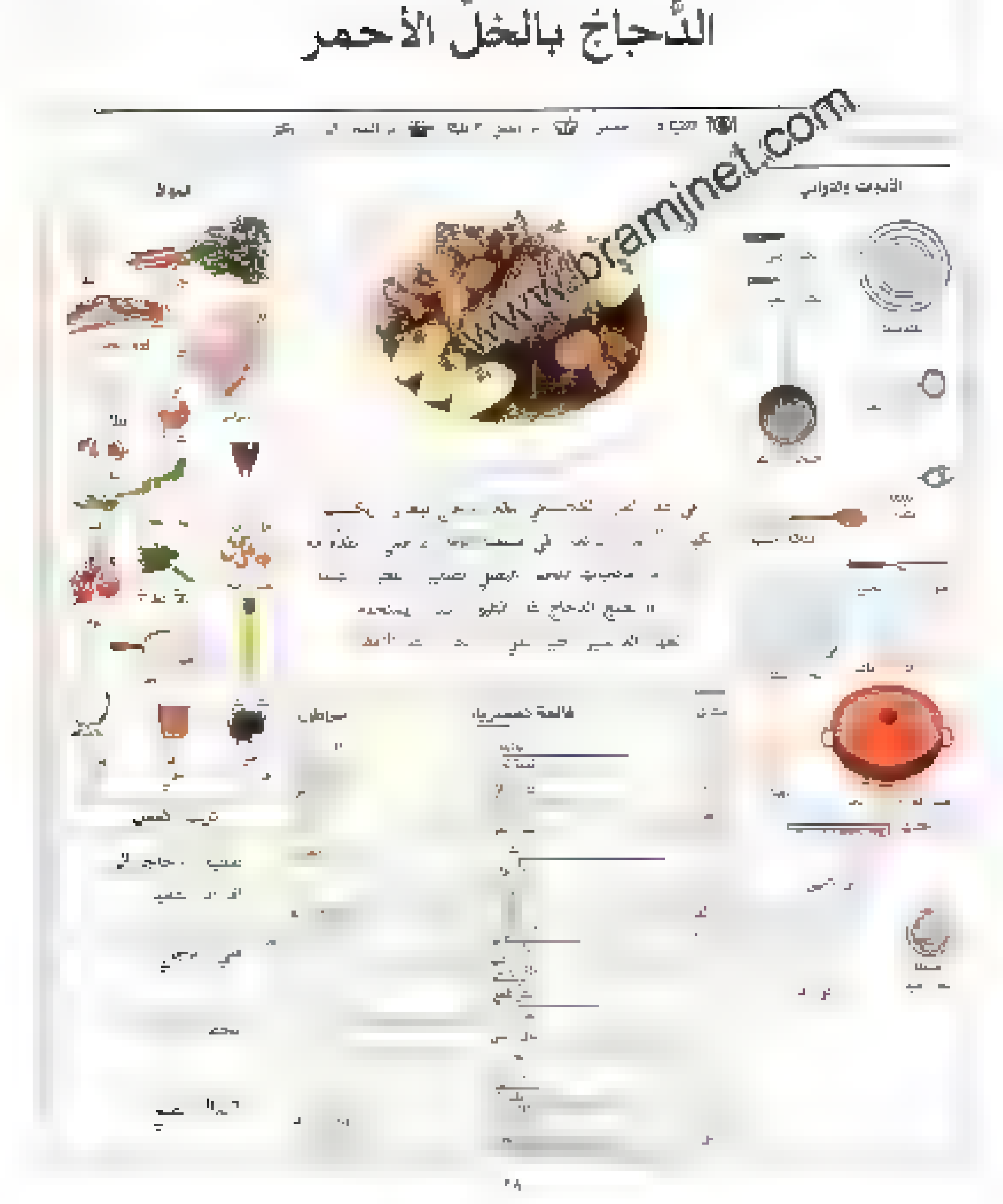
تنويعات

كباب الدجاج الفيتنامي



التقديم

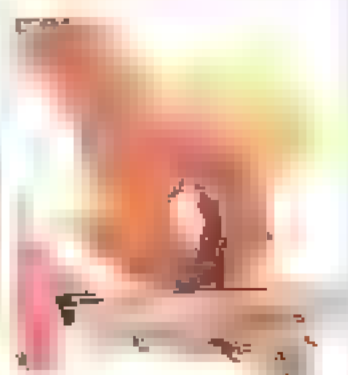
الدَّجاجُ بالخلّ الأحمر



طريقة تقطيع الدجاج إلى ٨ قطع



١ تقطيع الدجاجة إلى أقسام وتنظيفها



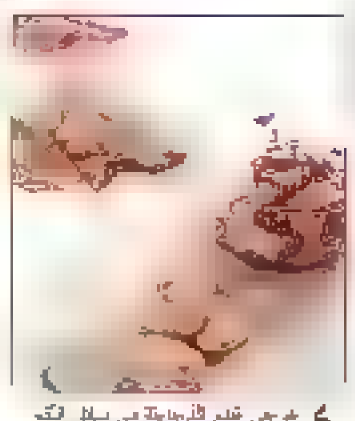




١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]



٤ اخرجي قطع الدجاجة من سائل النقع وجففيها [illegible] بورق المطبخ [illegible]

٥ [illegible] سائل النقع بالمصفاة [illegible] واحتفظي بالسائل والخضار



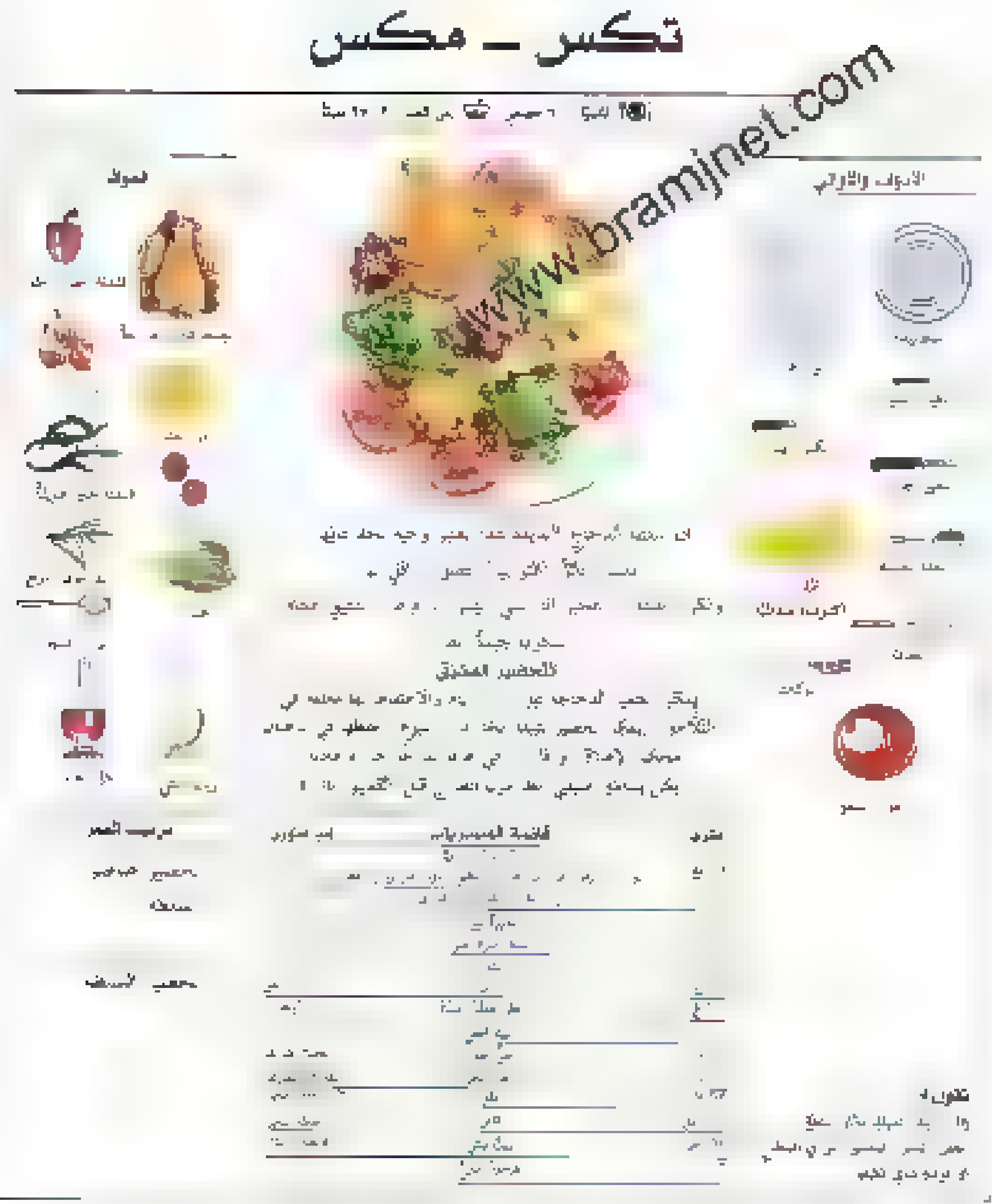

www.bramjnet.com



تنويعات

الدجاج بالخل الأبيض




سلطةُ الدّجاج
تكس – مكس
www.bramjnet.com
التحضير المتقن

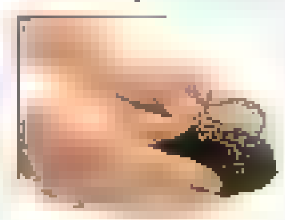


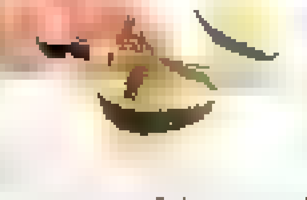


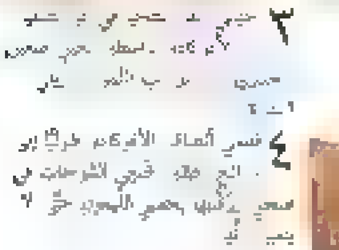




كيفية تقشير وتقطيع الأفوكادو









تنبيه

سوتيه الدّجاج
مع الفليفلة الحلوة



الأدوات والأواني

المواد

التحضير المسبق

قائمة المشتريات

ترتيب العمل

سوتيه الدجاج

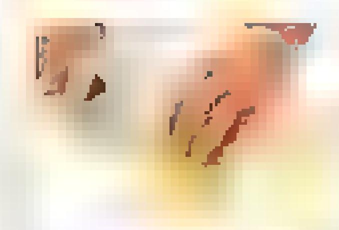




تكبير فخذ الدجاج









موقية الدجاج مع دبس الرمان

دجاج بصلصة الليمون



كسرولة الدّجاج
مع الليمون وجبنة بارما





كسرولة الدجاج مع الليمون وجبن بارما



تحضير صلصة الدجاج





تنويعات

الدجاج بالزعتر

[illegible]



[illegible]

تنويعات

كسرولة الدجاج مع ثمر القرع والفطر البري

[illegible]



أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الزبادي

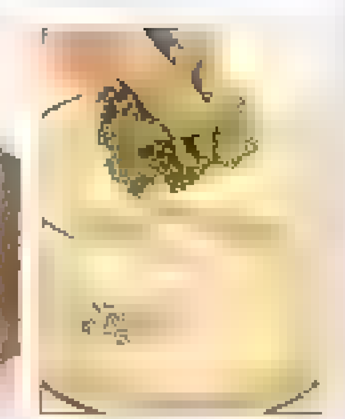






طبخ الدجاج

تحضير صلصة الكزبرة

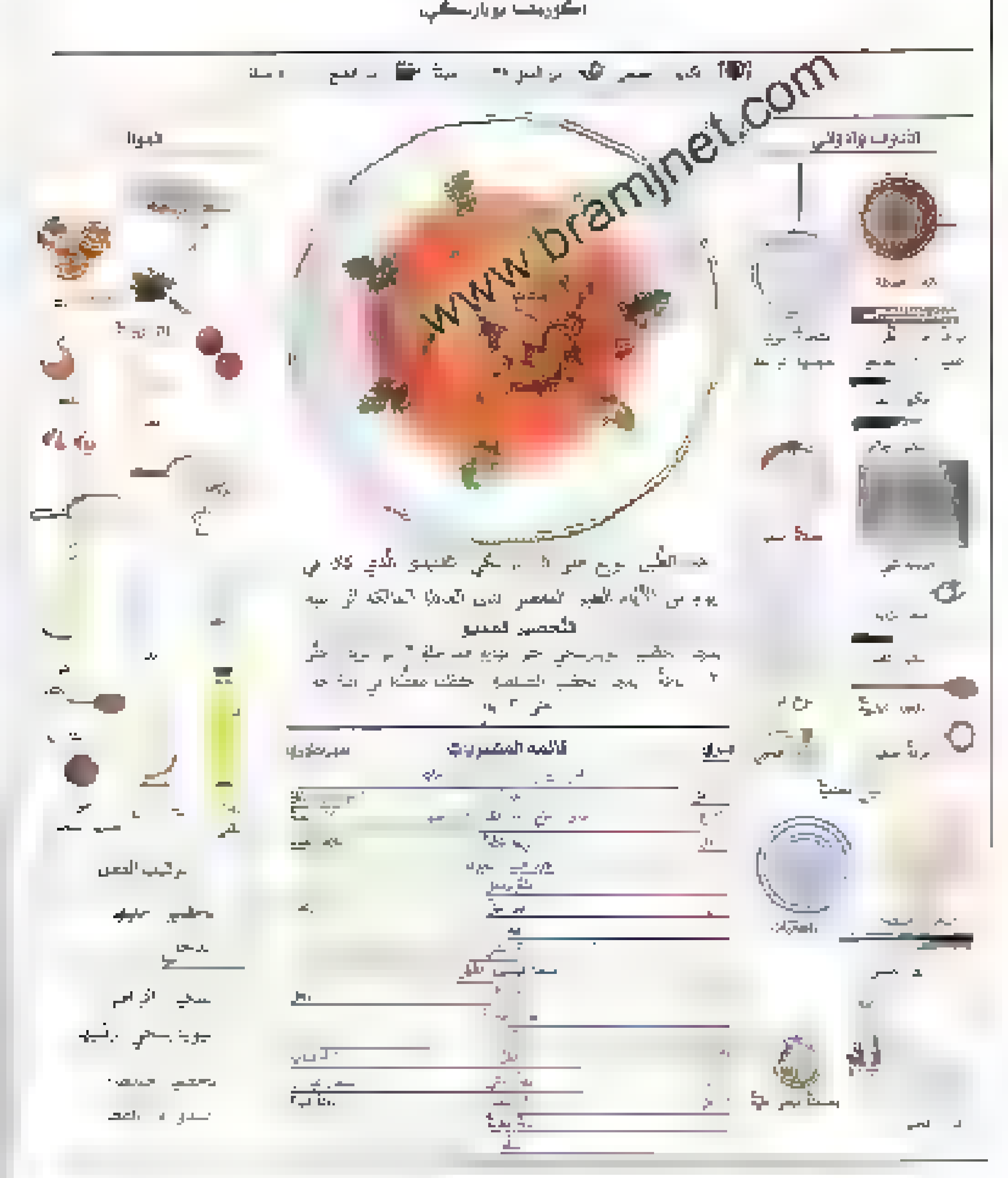




تنويعات

لأفخاذ الدجاج المحشوة مع اللبن الزبادي والعسل

التقديم


دجاج بويارسكي
www.bramjnet.com

تحضير شرائح الدجاج



كيفية إزالة الوتر من صدر الدجاج

تحضير الدجاج البوجارسكي وقليه

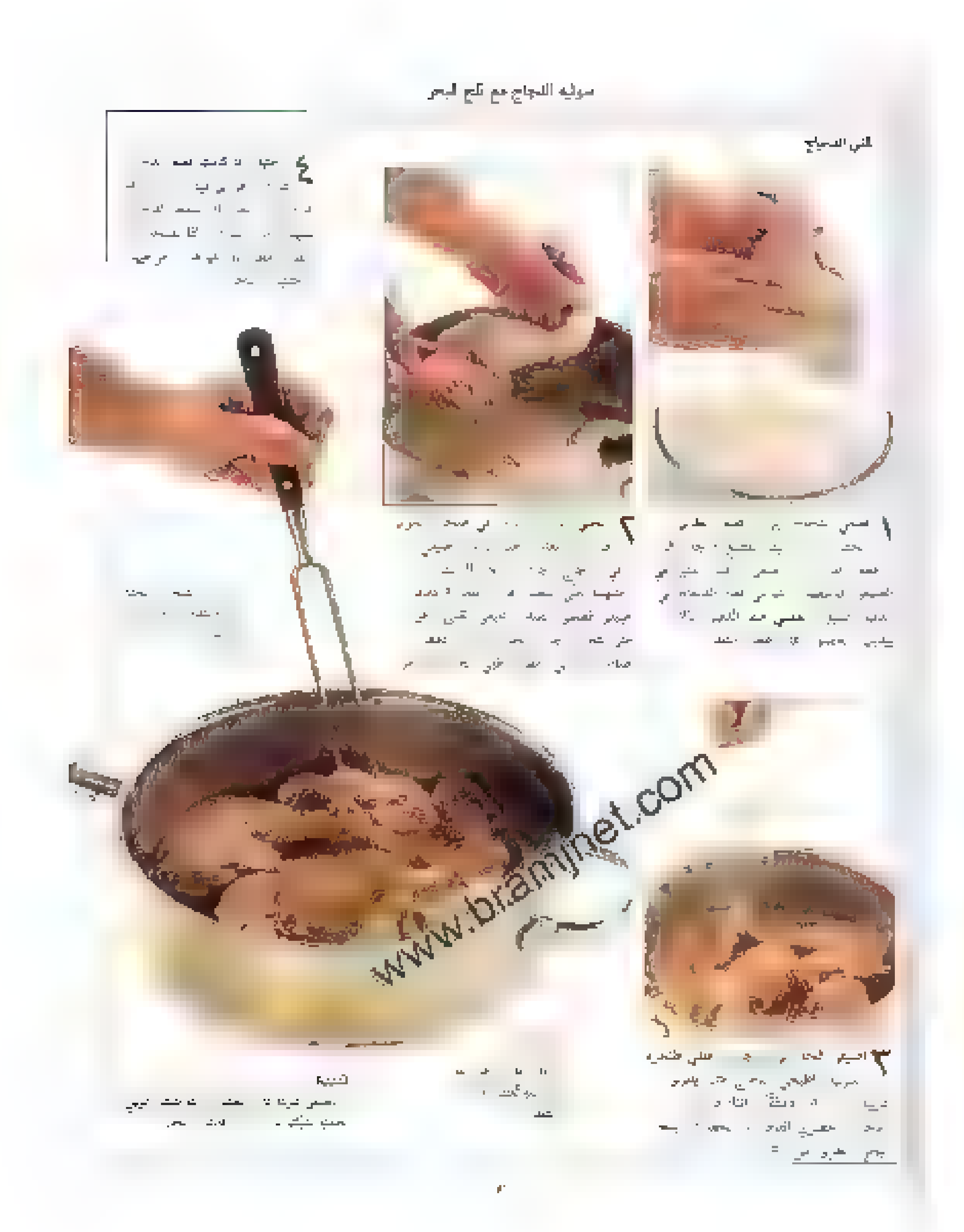




سوتيه الدجاج
مع بلح البحر



قلي الدجاج







تهيئة طبخ الصوب

تنويعات

الأجاج مع البطاطيوس

دواليبُ الدّجاج
مع النّباتاتِ العطريّة وجبنة الماعز




www.bramjnet.com



٤ [illegible]

٥ [illegible]

٦ [illegible]

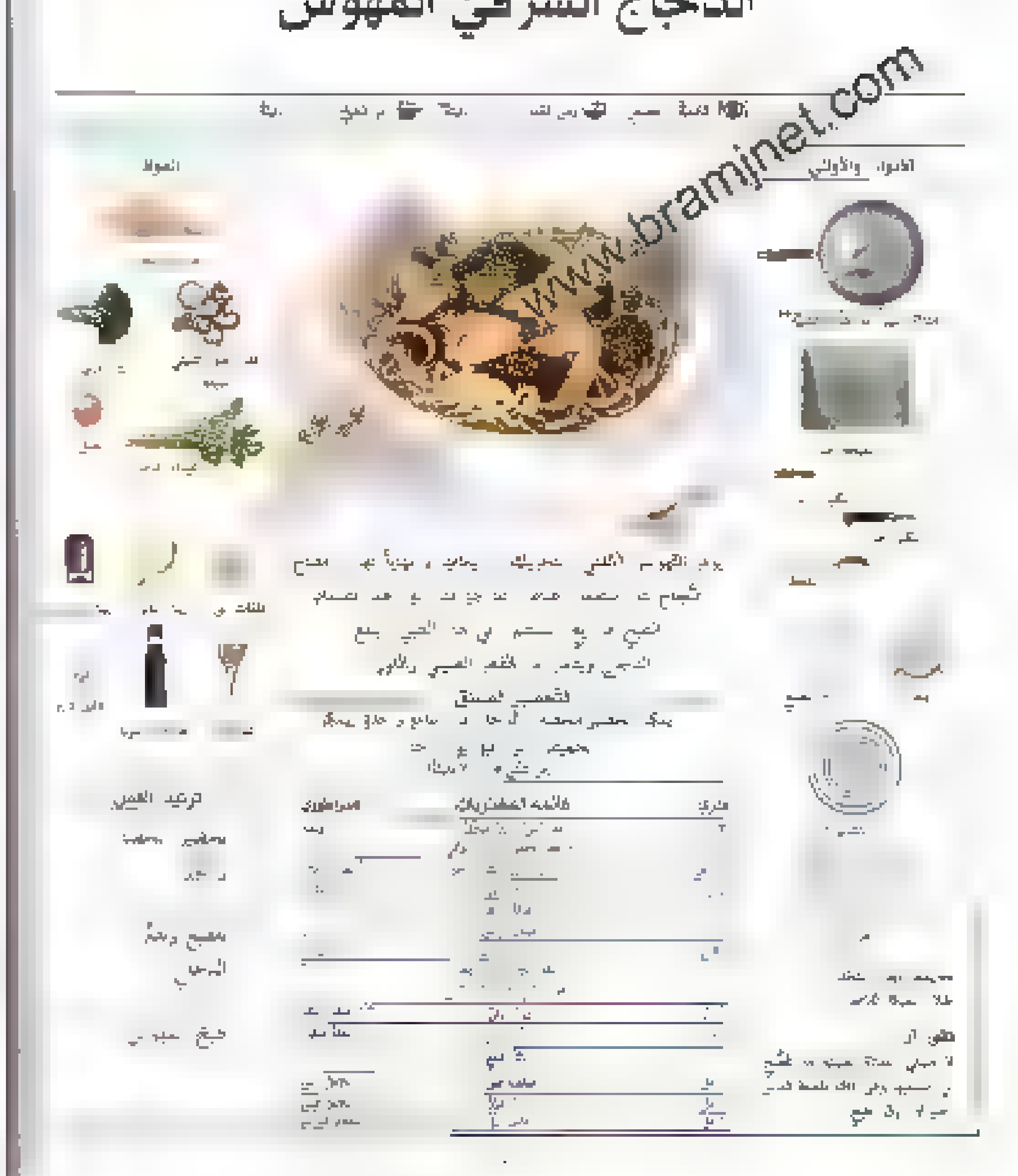
٧ [illegible]







الدَّجاج الشَّرقيّ المُهوَّس



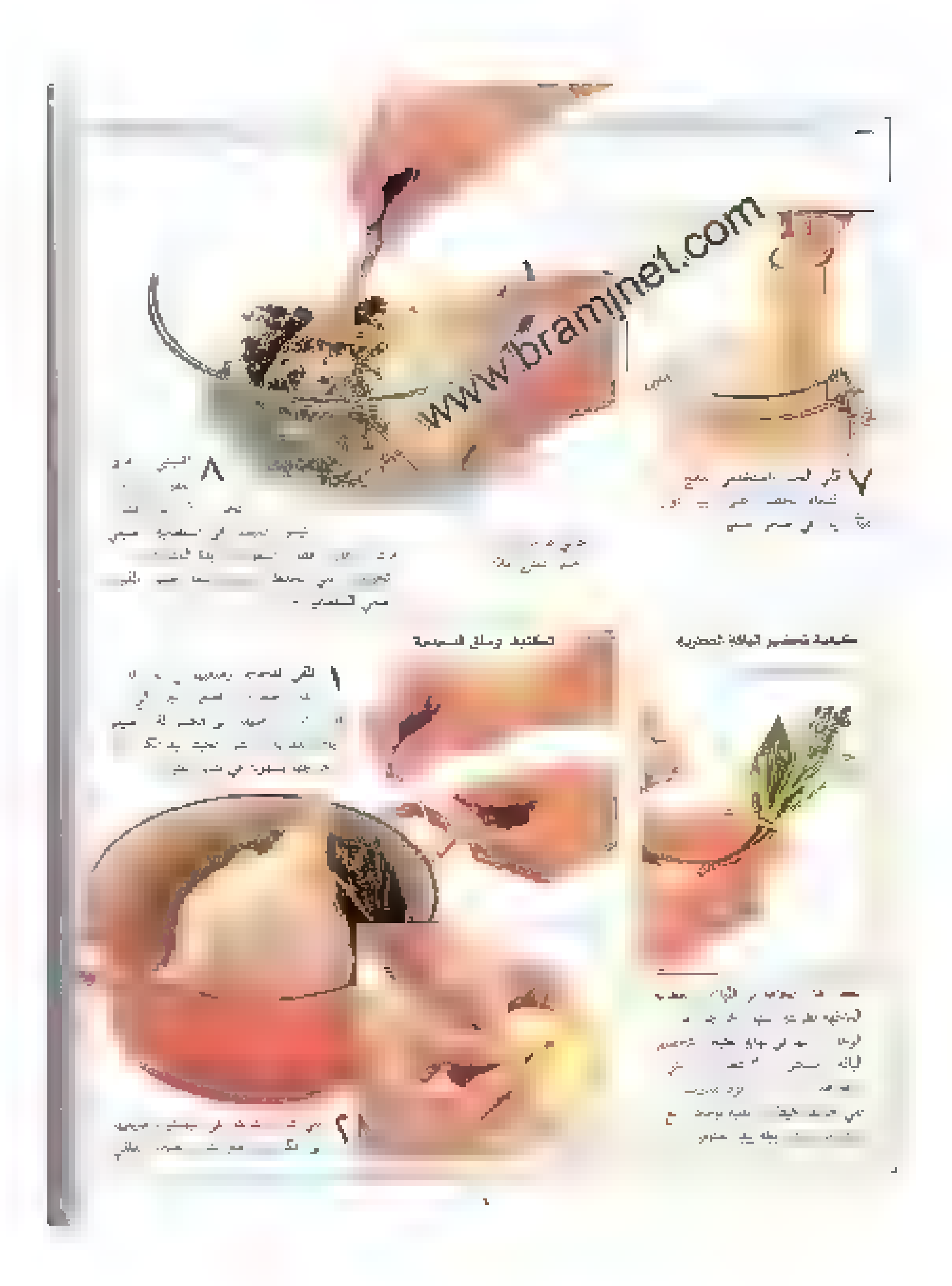





www.bramjnet.com

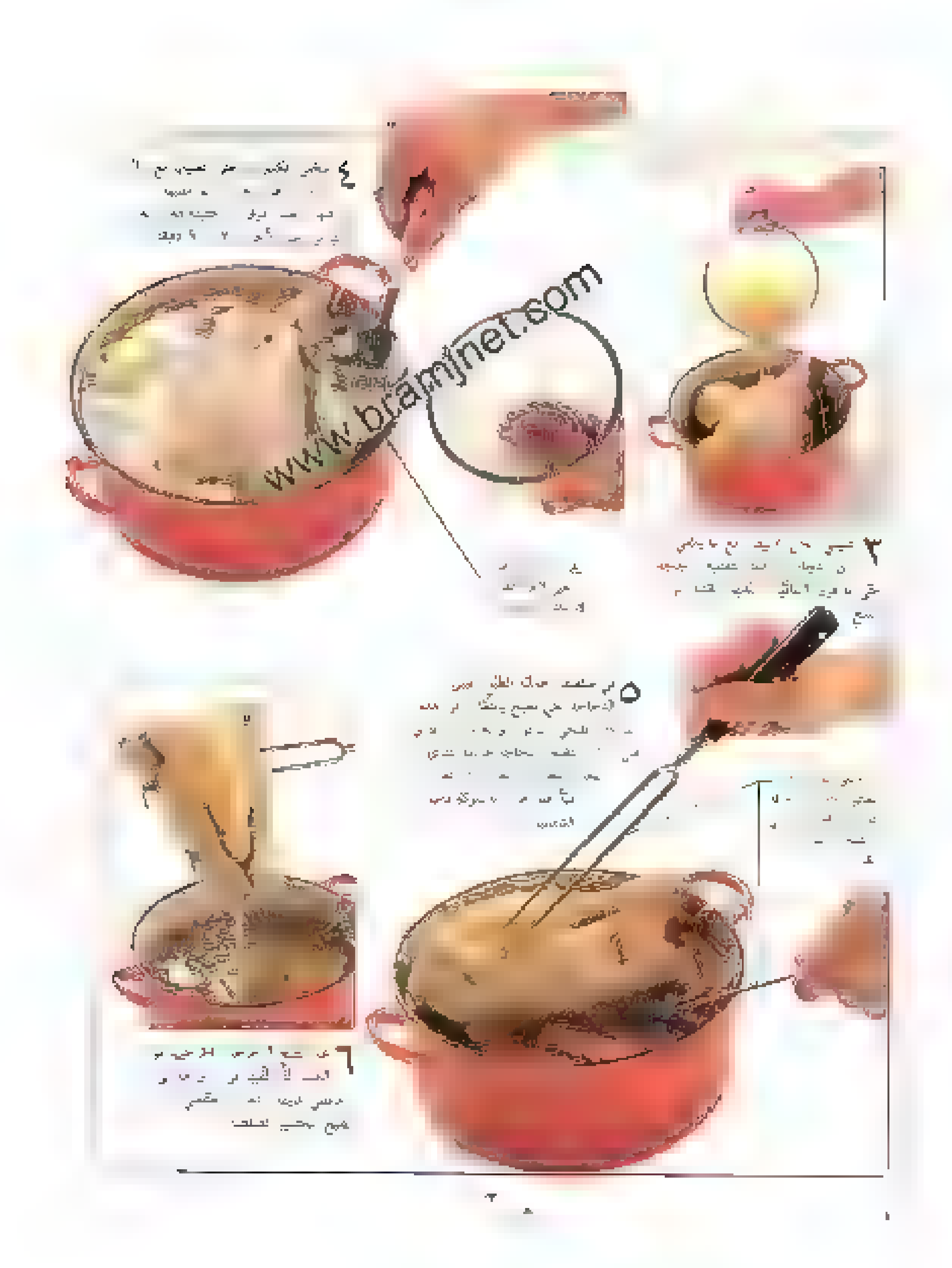
دجاج يوركشاير
مع البرقوق المحشو





طريقة تحضير الباقة العطرية

تنظيف وسلق السمكة

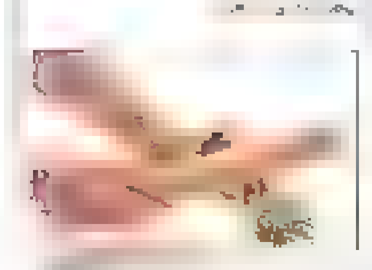






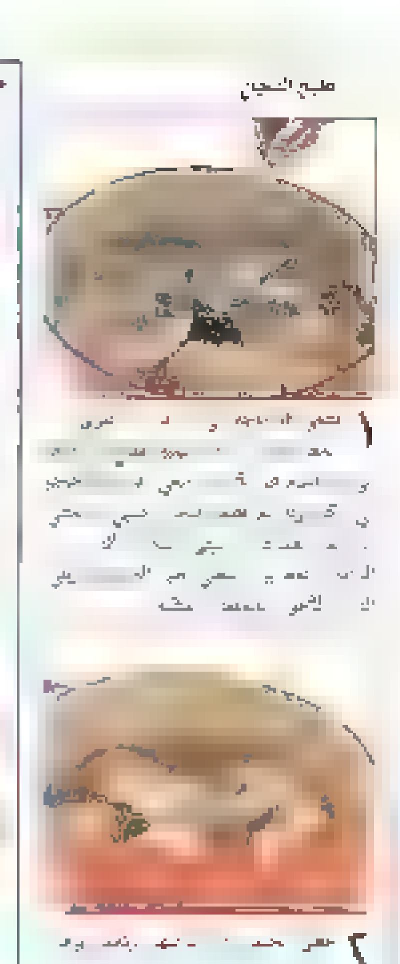
الدجاج في صلصة البقدونس

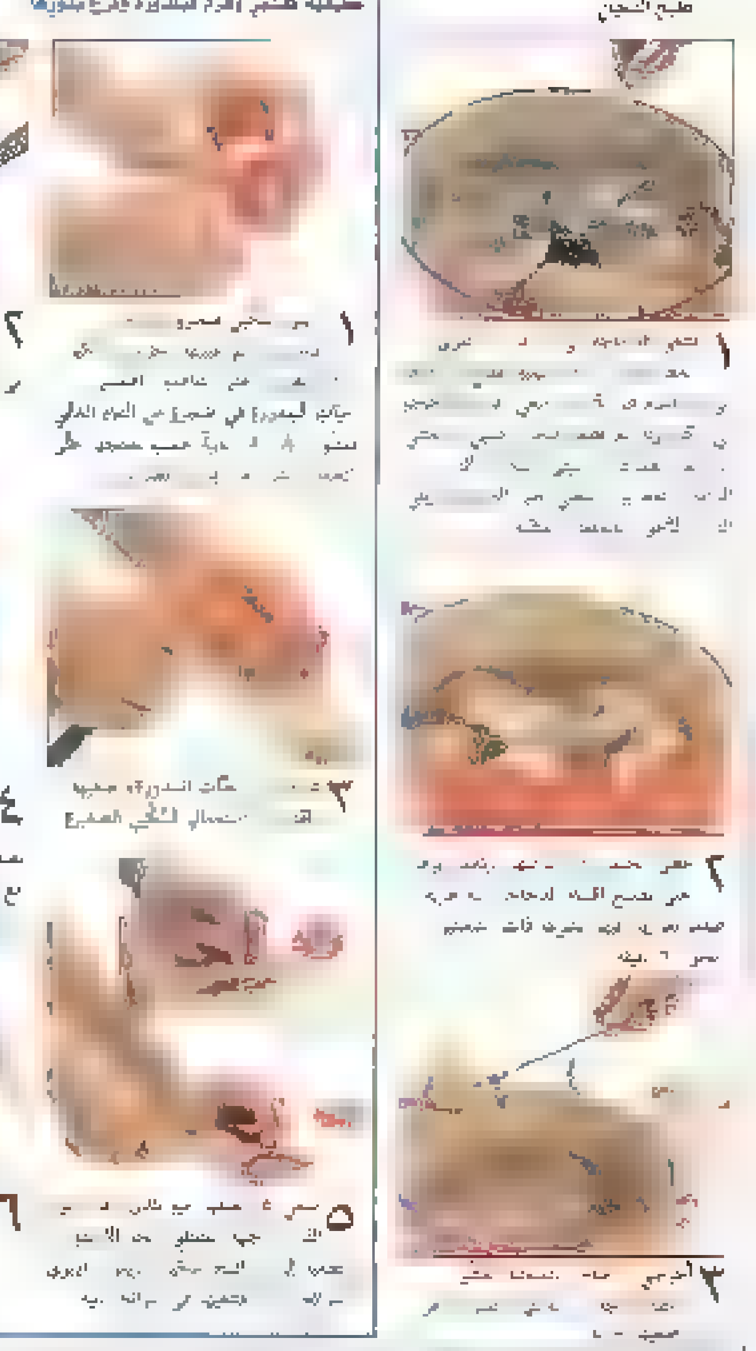




يخني برونزويك الأمريكية











١ [illegible] البصلة [illegible] الكرفس [illegible] [illegible]

٢ [illegible] مع التحريك المتكرر حتى [illegible]

٣ [illegible] الخضروات [illegible] البطاطا [illegible]

١ [illegible] حتى تصبح [illegible] [illegible] البطاطا في [illegible]

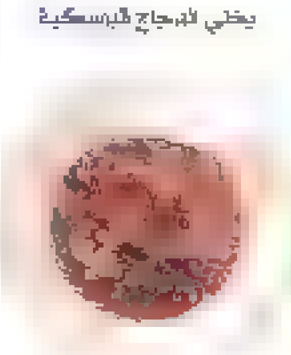
٢ [illegible]

٣ [illegible]



4 وجبات

يخني الدجاج المسكية



10 التقديم

4 وجبات

الدجاج مع الزبيب وشقائق الثوم



مقع ٦ - ٨ ساعات ثم صفيها

٦ تبلي اليخني بالملح وأضيفي الشقائق عند تقديم الدجاج إلى اليخني



الدَّجاجُ في مظروفٍ ورقيٍّ مع رقائقِ الخضارِ

العدة والأواني

المواد

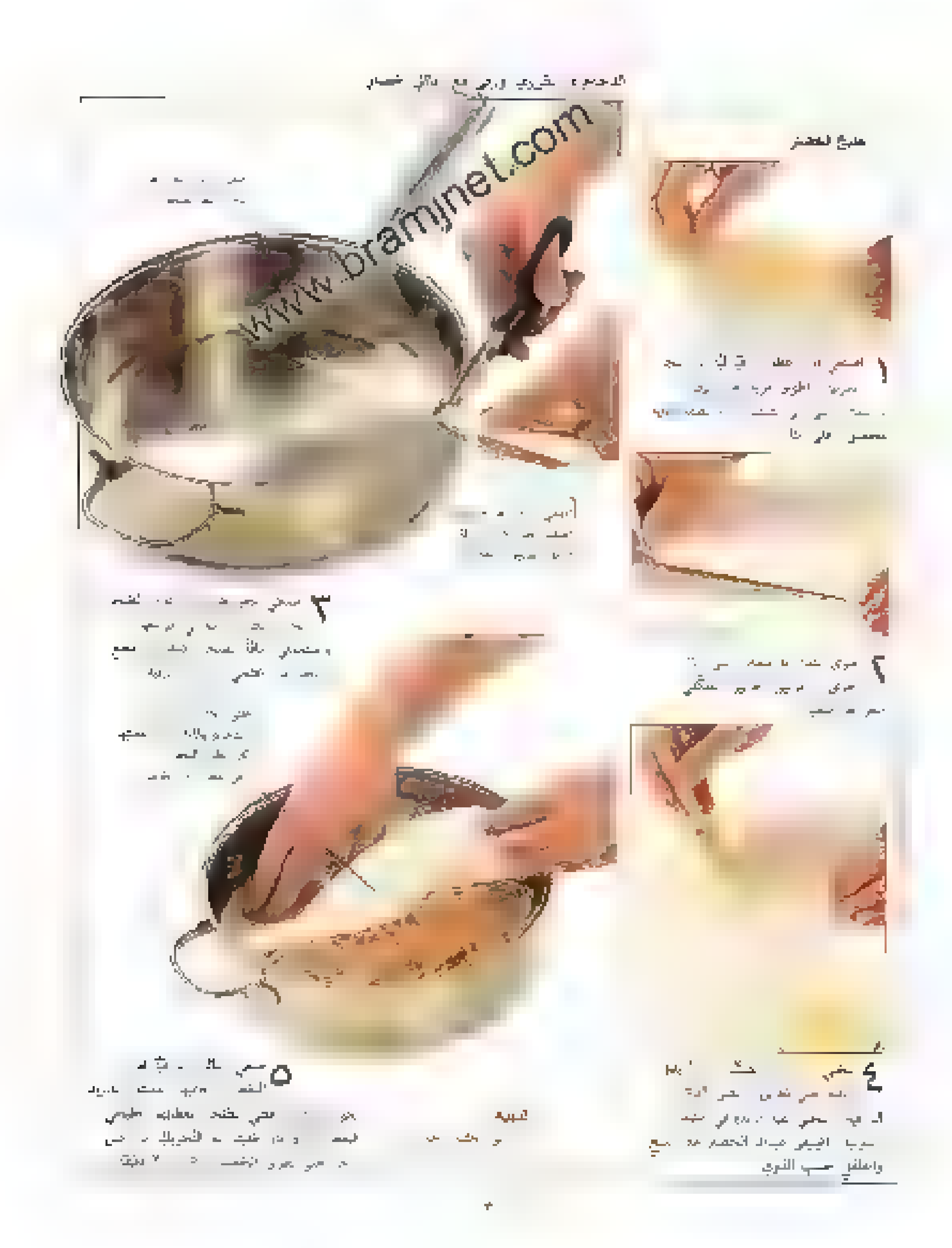
التحضير المسبق

القيمة الغذائية

تحضير صدور الدجاج







تحضير المظاريف الورقية وملؤها





تنويعات

الدجاج والفطيفة
في مظروف ورقي

٩ ضعي المظاريف فوق صواني الفرن

١٠ التقديم

الدَّجاجُ المتبَّلُ بالكاري

مع الرُّزّ بالزَّعفران



تحضير الرز بالزعفران



تنبيه

تحضير تتبيلة الكاري

تحضير الدجاج



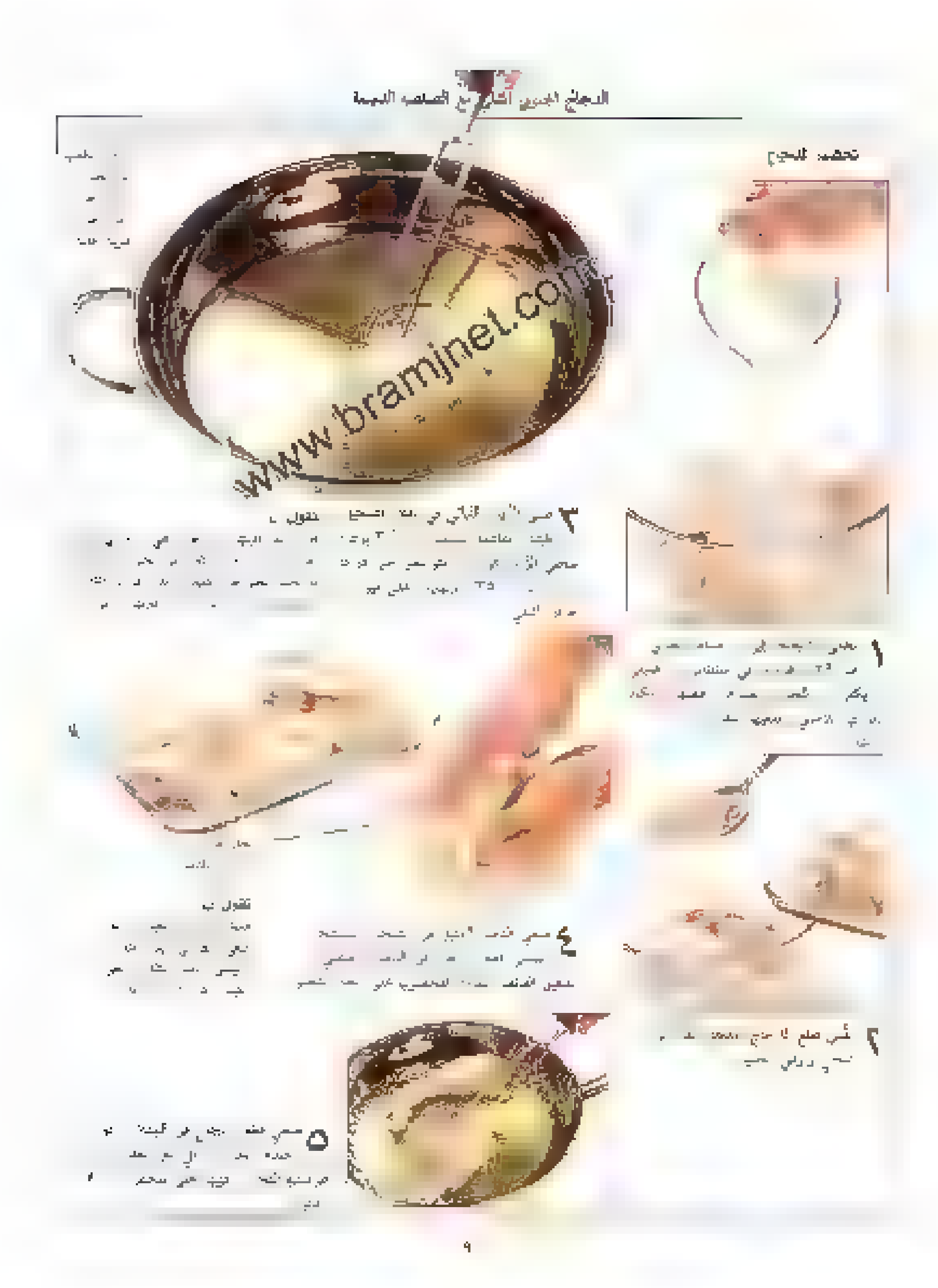
الدجاج مع تتبيلة الطرخون والرز

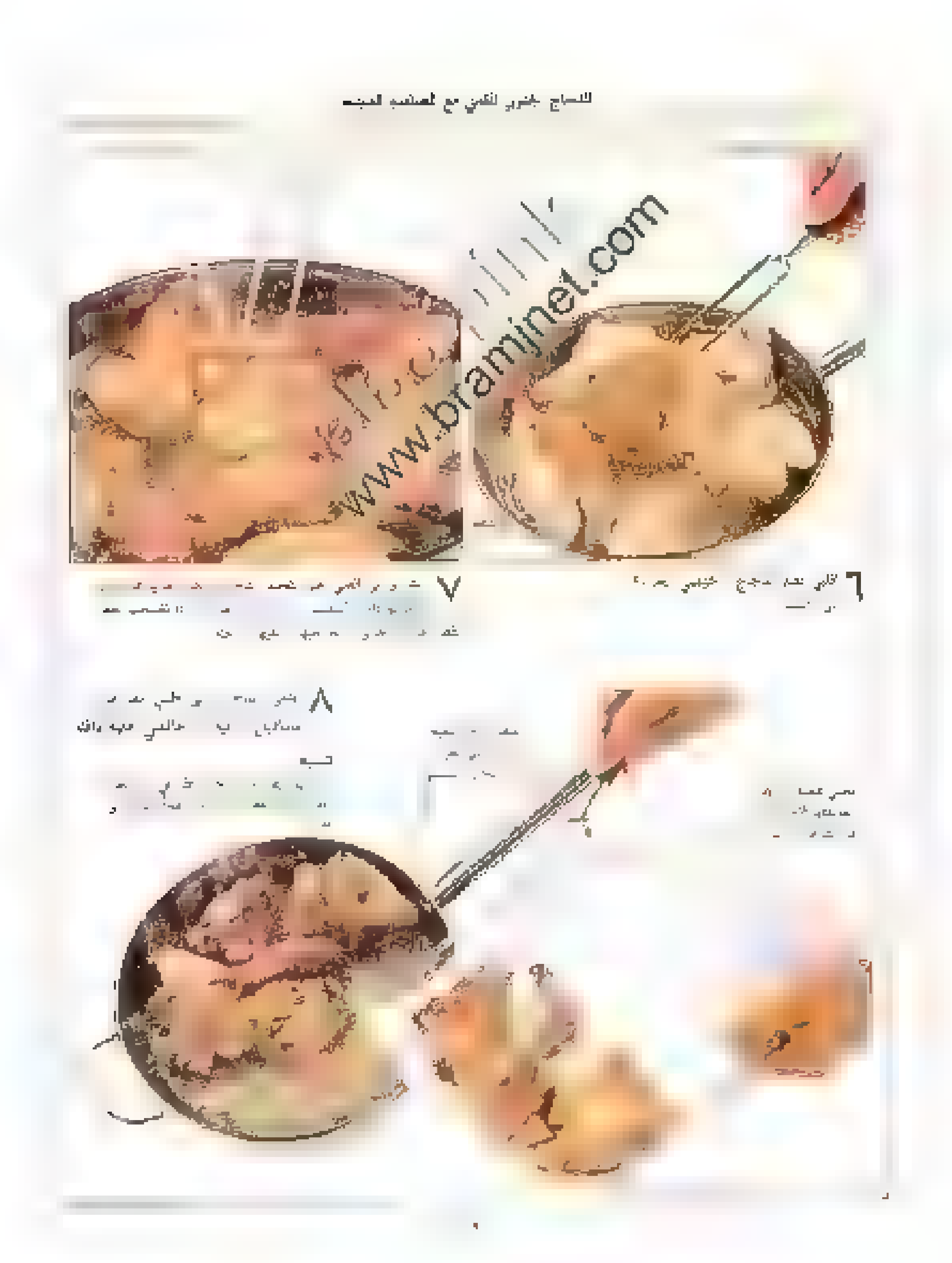


التقديم

الدجاج الجنوبي المقلي
مع الصلصة الدسمة







٦

٧

٨

٩



الفراخُ المحشوّة مع العنب

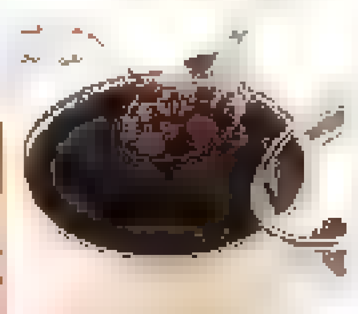


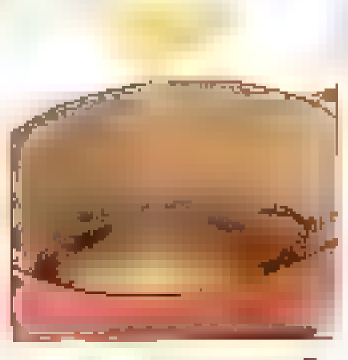
تحضير محلول لطعم مخمّر

٢ حشو وتحضير الفرّوج







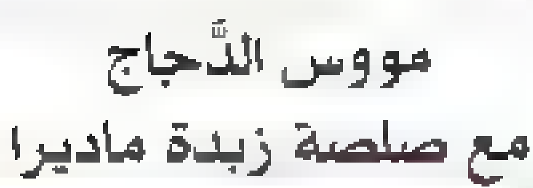




تنويعات

الفروج المحشوة مع صلصة الفليفلة الحارة





مووس الدّجاج مع صلصة زبدة ماديرا

الأدوات والأواني

المواد

ترتيب العمل

التحضير المسبق





تنويعات

موس الدجاج البارد مع كوليس البندورة والنعناع













تنبيه

التقديم



فطايرُ الدّجاجِ
مع قرص النّباتات العطريّة



فطاير الدجاج مع عرمي الثاثاب المطرية









الفراخُ المشويّةُ
مع صلصةِ الفُطرِ
www.bramjnet.com





[illegible]

طريقة العمل

١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]

٤ [illegible]

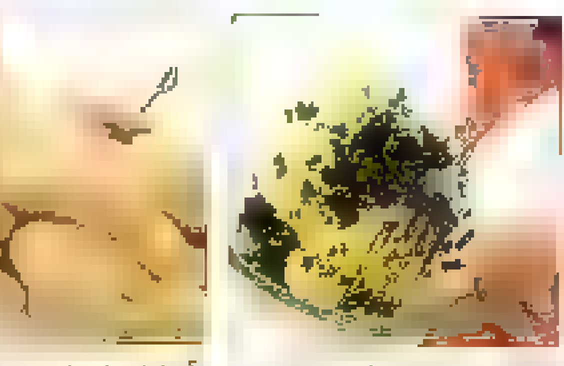


٧

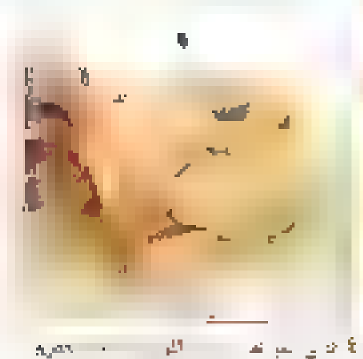


التقديم

التحضير المسبق







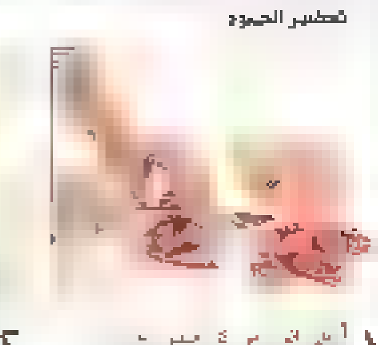
فطيرةُ الدَّجاج واللَّحم الباردةُ





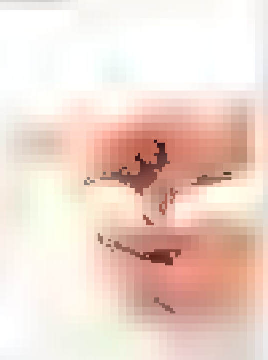
فطيرة الدجاج واللحم البارد

تحضير العجينة

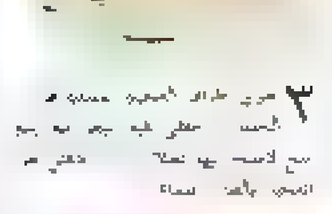





www.bramjnet.com



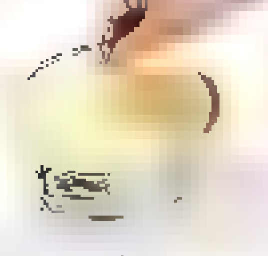












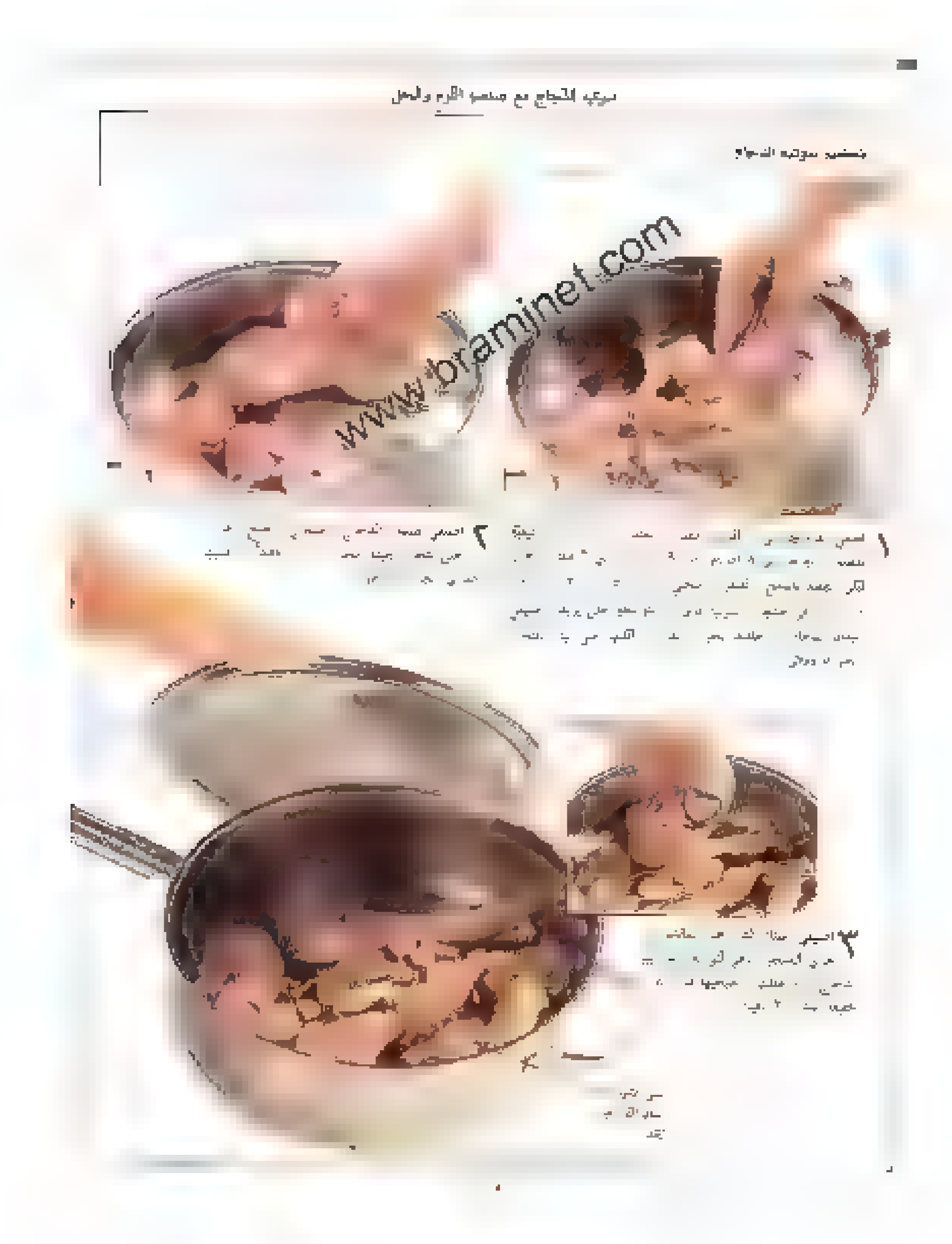


تنويعات

فطيرة الدجاج واللحم الفاخرة

سوتيه الدّجاج
مع صلصة الثّوم والخل



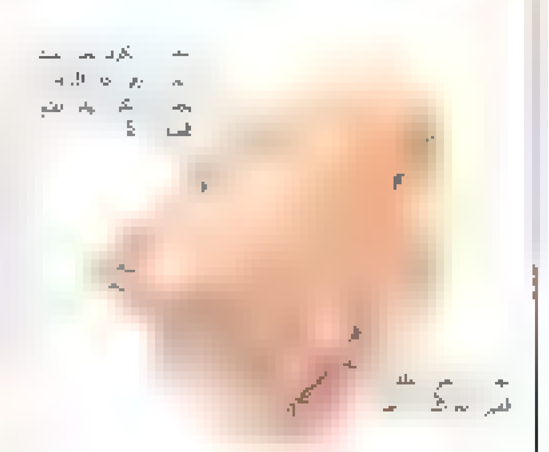






المهارة في تحضير الدّجاج

الاختيار



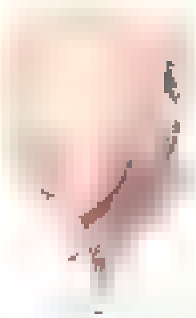
خزن الدّجاج الطّازج

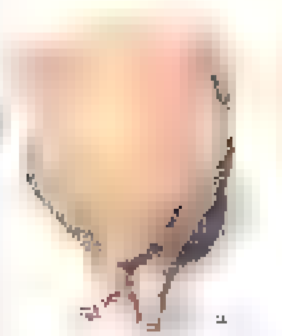
التّجميد

التّذويب

جراثيم السالمونيلا









تحضير مرق الدجاج



الأساليب الأساسية

إزالة عظم الترقوة

تقطيع الدجاجة إلى ٨ قطع



إزالة الوتر

التكثيف

[illegible]

التقطيع

[illegible]

سحب الزجاج

[illegible]

خانات خطوات العمل

[illegible]

دليلك إلى مفردات المطبخ

أ

إجاص: كمثرى

ب

بازيلاء (بزاليا): بسلة

باكيت: كيس أو علبة

[illegible]

[illegible]

بطاطا: بطاطس

بطيخ أصفر: شمام

بقلة مائية (رشاد الماء): جرجير

بندورة: طماطم

[illegible]: أبو فروة

ت

[illegible]

تفاح بلدي: تفاح أخضر

توت العليق: [illegible]

ج

[illegible]

[illegible]

جلاتي: آيس كريم

ح

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

حليب: لبن

حليب [illegible]: لبن [illegible]

حنفية: صنبور الماء

د

دراق (دراقن): خوخ

دقيق ذرة ناعم: كورنفلور

دولاب العجين: عجلة تقطيع العجين

دوار الشمس: عباد الشمس

ذ

ذرة [illegible]: ذرة شامية (صفراء)

ر

رب البندورة: معجون (صلصة) الطماطم

[illegible]

[illegible]

[illegible]: زبيب أسود

ز

[illegible]

[illegible]: ما يصنع على العجين [illegible] مثل السمسم أو قمح وما شابه

س

سكر مرحوق: سكر بودرة

سمك إسكمري: سمك ماكريل

سمك [illegible]: سمك موسى

سمك [illegible]: سردين كبير الحجم

سمك بلم: أنشوجة

سمك [illegible]: سمك [illegible]

سمك قد: سمك بكلاه

سن ثوم: فص ثوم

سوس: عرق السوس

ش

شحم: دهن

شرائح الشوكولا: شوكولاتة [illegible]

شرائح: رقائق

[illegible]

ص

صينية الفرن: صاج الفرن

ط

طحين: دقيق

[illegible]: سلة

[illegible]

[illegible]

ع

[illegible]

عرضاني: بالعرض

عشب الملاك: حشيشة الملاك

غ

غريفون: جريب فروت

ف

فاصوليا يابسة: فاصوليا جافة

[illegible]: رجلة

فريز: فراولة

فطر: عيش الغراب

فليفلة: فلفل

ق

قريدس: جمبري

قطر: [illegible]

[illegible]

قهوة فورية: قهوة سريعة التحضير

ك

كاتو: جاتوه

[illegible]

كستنا (الكستناء): أبو فروة

[illegible]

كشمش: زبيب

ل

لبنة: لبن زبادي

لحم [illegible]: [illegible]

لوبياء يابسة: لوبيا جافة

ليمون: ليمون [illegible]

م

ماء حار: ماء ساخن

ماء غالٍ: ماء مغلي

مهلبية: حلوى من الأرز المطحون والسكر بالحليب

[illegible]

معكرونة: مكرونة

ملفوف: كرنب

[illegible]: يوسفي

[illegible]

ن

نعناع: نعنع

نقانق: سجق

هـ

[illegible]

هندباء: شكوريا

و

ورق [illegible]: ورق [illegible]

المَقادير ووَحدات الوَزْن والحَجْم والحَرارة

وحدات الوزن والحجم

النظام المتري		النظام الإمبراطوري
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٢٫٢ باوند
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٣٥٫٢٧ أونصة
لتر (١٠٠٠ ملليتر) (أو ١٠٠٠ سنتيمتر مكعب)	=	٠٫٢٢ غالون إمبراطوري ٠٫٢٦ غالون أمريكي ١٫٧٦ باينت

النظام الإمبراطوري		النظام المتري
باوند (١٦ أونصة)	=	٤٥٤ غرام
	=	٠٫٤٥٤ كيلوغرام
أونصة	=	٢٨٫٣ غرام
غالون	=	٤٫٥٤٦ لتر
غالون (أمريكي)	=	٣٫٧٩١ لتر
باينت	=	٠٫٥٦٨ لتر

مكافئات الحجوم الشائعة (التقريبية)

الباينت	=	٥٦٨ ملليتر
الباينت (الأمريكي)	=	٤٧٣ ملليتر
الكوب (حجماً)	=	٠٫٥ باينت
الكوب (حجماً)	=	٢٨٤ ملليتر
الكوب (حجماً)	=	١٦ ملعقة كبيرة ممسوحة
الكوب (وزناً)	=	٨ أونصات
ملعقة كبيرة من الماء (حجماً)	=	١٨ ملليتر

ملعقة كبيرة ماء (وزنًا)	=	١٨ غرام
ملعقة كبيرة سكر (ممسوحة)	=	١٢,٥ غرام
ملعقة صغيرة	=	٦ مليلتر

معدّل درجة حرارة الفرن

	مئوية (سنتغراد)	فارنهايت	مؤشّر الغاز
بطيء الحرارة	١٢٠°-١٥٠°	٢٥٠°-٣٠٠°	١ إلى ٢
متوسّط الحرارة	١٦٠°-١٨٠°	٣٢٥°-٣٥٠°	٣ إلى ٤
حارّ نسبيًا	١٩٠°-٢٠٠°	٣٧٥°-٤٠٠°	٥ إلى ٦
حارّ	٢٢٠°-٢٣٠°	٤٢٥°-٤٥٠°	٧ إلى ٨
حارّ جدًّا	٢٤٥°-٢٦٠°	٤٧٥°-٥٠٠°	٩ إلى ١٠

أوزان تقديريّة

كوب من الزبدة	=	٢٢٧ غرام
كوب من الدقيق	=	١١٤ غرام
كوب من الأرزّ أو السكّر العادي	=	٢٢٥ غرام
كوب من السكّر المطحون	=	١٥٦ غرام
كوب من الماء	=	٢٨٤ غرام


موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
كتب إرشادات الطبخ
بإعداد أطيب المآكل
في لمحة واحدة :
الأدوات والأواني
المواد والعناصر
الطبق المكتمل
التحضيرات
www.bramjnet.com
مكتبة
800009178